

たてやま 海自カレー

5つの
お店で



- ① Café 123 (カフェひふみ)
- ② Photon325
- ③ 里見茶屋
- ④ まるへい 民宿
- ⑤ 館山リゾートホテル

※掲載情報は2023年2月現在
※実際の商品は写真とは異なる
場合があります。

Café 123 (カフェひふみ)



ひふみのハチミツ& 里見伏姫牛カレー

はちみつと、南房総産「里見伏姫牛」と絶妙にミックスされた濃厚なカレー。ハンバーグも！とれたて地元野菜にかけるドレッシングもオリジナル「ナバナ・甘夏みかん・はちみつ」で作ったもの。房州産の天草を使った寒天にみつばちソフトがデザートに。



1,880円(税込)



館山市八幡515 ☎0470-23-5348
11:00~16:00 定休日/月曜・水曜

「ひふみ養蜂園」は地元で知られたはちみつ屋さん。カフェは、その蜂蜜系のスイーツなどゆったりと過ごせる空間に。



野菜ゴロリの元気が出る 館山こだわりカレー



Photon 325



1,650円(税込)

千葉県産のポークを中心に館山産ジャムで煮込んだ、野菜ゴロリカレー。サラダにも、とれたて館山産野菜を調達。季節の果物も、館山産にこだわる目の前の老舗の八百屋さんが強い味方。館山・須藤牧場の牛乳で、召し上がれ。



夜(18:00~)はバーとして営業。多彩なお酒のご用意はもちろん、ジビエ料理やこだわり地元産のメニュー、おつまみいっぱい。



館山市北条1843-8 ☎090-6964-5685
11:00~14:00(ランチタイム) 定休日/日曜・月曜

房州さばぶし チキンカレー



里見茶屋



1,380円(税込)

「館山城」の麓のだんご屋らしい和風テイストのカレー。房州産鯖節で仕上げたまるやかさにチーズでアクセントを加え、館山産コシヒカリにマッチ。骨付きとりもも肉がのっかるパンチの効いた仕上がり。日替わりでここならではの「八犬士だんご」が副菜に。



手作りだんご屋さん。「八犬士だんご」は色とりどりの味わいの団子が楽しめる「里見八犬伝」の地ならではの逸品。



館山市館山236 ☎0470-29-5100 定休日/不定休
カレー提供時間10:00~14:00(営業時間11:00~18:00)

海辺の小さなお宿 まるへい 民宿 (MARUHEI KITCHEN)



まぐろ 鮪サンガに黒麻油が香る ブラックジャックカレー

ビーフ&香味野菜のkok深い旨みをベースに、主具材は甘みの強いキャベツと、まるへい名物“ピンチョウ鮪100%”で仕込んだ「サンガ」、そこにアクセントの焦がし黒麻油が効いた斬新なカレー。副菜のサンガフライも絶品◎！ご当地プリン「南房総ビーナッツプディング」付。



2,310円(税込)
オプション 68式大エビフライ1本 550円



海田舎の気取らない海鮮料理が楽しめる人気の民宿。館山航空基地正門から徒歩2分。宿前の港では自衛隊のヘリコプター離発着訓練シーンを見ることが出来る。カレーは対象宿泊プランで提供。各旅行予約サイトから予約可。電話予約も可。



館山市沼985-10 ☎0470-22-2803
電話窓口9:00~18:00 民宿営業/通年(不定休)

館山 リゾート ホテル

平砂浦 アジঝいパンチカレー



テーオーカレーをポーク・野菜ミックスで仕上げたカレー。地元「神戸レタス」を使ったサラダ、アジのさんが焼き、アジの骨せんべいと無骨な印象のセットに。プリン はひふみ養蜂園さんのはちみつをかけて、旬のフルーツが彩ります。



1,760円(税込)



館山市の南部「平砂浦」エリアのリゾートホテル。白い外観がリゾート気分を盛り上げる温泉も楽しめる宿。ホテル内バー「バルオルカ」で提供。1日12食限定



館山市小沼352 ☎0470-29-2100
18:00~20:30(L.O) ※館内1階「バルオルカ」で提供